



כדורי פיצה חמים וטעימים

כמות: 30 כדורים

זמן הכנה: 20 דקות



אופן ההכנה

הכנת הכדורים
מערבבים בקערה את הביצה הגבינה הלבנה החלב הרסק והשמן מוסיפים את הגבינה הצהובה התבלינים והזיתים ומערבבים קלות מוסיפים את הקמח והאבקת אפיה כל פעם קצת ומערבבים עד שמתקבלת תערובת אחידה מחממים את מכשיר המולטיקוק לאחר שמתחממים שמים כפית מלאה מהתערובת בכל שקע ואופים למשך 6-7 דקות תלוי בעוצמת המכשיר מוצאים לצלחת וממשיכים הלאה כך את כל הבלילה

הגשה

מגישים חם לצד רוטב פיצה

חומרים

- 1 כוס קמח (120 גרם)
- 1 כפית אבקת אפיה (10 גרם)
- 1 ביצה
- 1\2 קופסאת גבינה לבנה (125 גרם)
- 100 גרם גבינה צהובה
- 3 כפות זיתים קצוצים (60 גרם)
- 3 כפות שמן זית
- 3 כפות חלב
- 1 כף רסק עגבניות
- 1 כפית מלח
- 1 כפית אורגנו
- 1 כפית תבלין לפיצה
- 1\2 כפית אבקת שום

בתאבון!!